ASCENSION

KOUGLOF

Ingredients
(Pour 8 à 10 personnes)

- 500 g de farine blanche
- 200 g de beurre
- 75 g de sucre
- 1 oeuf
- 20 cl de lait entier
- 15 g de levure de boulanger
- 1 poignée de raisins de Corinthe
- 1 poignée d'amandes effilées

Preparation:

Verser la farine dans une terrine. Creuser une fontaine et y verser la moitié du lait préalablement tiédi. Ajouter la levure de boulanger émiettée. Recouvrir de farine et verser le lait restant. Eparpiller le sucre à la surface et terminer par les 2 oeufs entiers. Travailler la pâte.

Ensuite, incorporer les dés de beurre et pétrir longuement.

Recouvrir d'un torchon propre et laisser lever dans un endroit tempéré pendant 2 heures.

Passé ce délai, taper un peu la pâte sur le plan de travail et y ajouter les raisins.

Beurrer et garnir le moule d'amandes et le remplir de pâte. Laisser poser encore 1 heure.

Dans le four préchauffé à 180°, enfourner le kouglof pendant 45 minutes.

Démouler aussitôt le kouglof sur une grille.